

Signé : Bernard Ravet

Objektyp: **Group**

Zeitschrift: **Génération plus : bien vivre son âge**

Band (Jahr): - **(2011)**

Heft 22

PDF erstellt am: **17.07.2024**

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.

Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.

Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

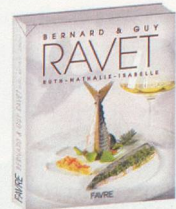
Haftungsausschluss

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.



P.-M. Delessert

Le Club
Plus



Ce livre vous fait envie? Profitez de notre offre, un exemplaire dédicacé, en page 85.

Œuf printanier

brouillade aux dents-de-lion,
escargots, crème d'ail des ours et bricelet

Ingrédients

Pour les bricelets

5 cl vin blanc
5 cl crème
5 g sucre
2 g sel
40 g farine et 20 g
dents-de-lion

Pour la brouillade

4 œufs 60-70 g
2 cl crème
20 g beurre
100 g dents-de-lion

Pour les escargots

12 escargots cuits,
sans le jus
1 échalote hachée
20 g persil haché
10 g beurre
1 cl vin blanc
4 feuilles d'ail
des ours
10 cl crème

Préparation des œufs

Couper l'œuf avec un coupe-œuf, vider l'intérieur et rincer sous un filet d'eau froide courante pour enlever la peau blanche, sans casser la coquille, égoutter à l'envers, réserver.

Préparation des escargots

Suer l'échalote avec le beurre, ajouter les escargots, le vin blanc, le persil, l'ail des ours, assaisonner. Laisser mijoter 10 minutes, retirer.

Préparation de la crème

Mettre de côté 8 escargots, mixer très finement les 4 autres avec le jus, passer sur un tamis, réserver. Mélanger la crème et la purée d'escargot, assaisonner, mettre dans un siphon, introduire le gaz et mettre au frais.

Préparation de la brouillade

Battre les œufs avec une fourchette, assaisonner. Bien chauffer le beurre, ajouter les œufs et cuire à la spatule jusqu'à l'obtention d'une consistance encore

coulante. Ajouter la crème pour stopper la cuisson, réserver. Cuire à l'anglaise les dents-de-lion, rafraîchir, égoutter, bien presser, faire une purée fine au mixer, ajouter à la brouillade et mixer très fin, assaisonner, mettre dans un sac à dresser, faire une ouverture de 1 cm, réserver au frais.

Préparation des bricelets

Mélanger tous les ingrédients pour obtenir une pâte lisse, laisser reposer au frais 1 heure. Chauffer le fer à bricelets, déposer 4 parts de pâte de la grosseur d'une petite noix, sur chacune une feuille de dent-de-lion, rabattre la 2^e partie du fer, et attendre environ 1 minute. Quand la vapeur ne sort plus, les bricelets sont cuits. Les enlever avec une spatule, et recommencer, réserver.

Finition

Remplir aux deux tiers les coquilles d'œuf avec la brouillade, chauffer les escargots et en mettre 2 dans chaque coquille, agiter le siphon et finir de remplir les coquilles. Décorer avec un bricelet.